

Утверждаю:
начальник управления
Алтайского края по пищевой,
перерабатывающей,
фармацевтической
промышленности и
биотехнологиям



Т.А. Зеленина

« 08 » апреля 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» номинация «Лучший пекарь»

1. Общие положения

1.1 Ежегодный краевой конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь» (далее – Конкурс), является главным событием года в сфере хлебопечения региона.

1.2 Конкурс призван собрать на своей площадке лучших пекарей предприятий хлебопекарной отрасли, различных форм собственности зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Алтайского края.

1.3 Положение о проведении Конкурса определяет цели, задачи, участников и номинации конкурса, сроки проведения, критерии оценки участников конкурса, порядок подачи заявок на участие и награждения победителей.

1.4 Организаторами Конкурса, осуществляющими руководство, организацию и контроль за проведением конкурса, являются: управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям, Главное управление Алтайского края по труду и социальной защите.

1.5 Соорганизаторами и техническими партнёрами Конкурса являются: некоммерческое партнерство «Алтайская Гильдия пекарей и кондитеров», федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» и общество с ограниченной ответственностью «Ассум».

1.6 Информация о проведении Конкурса размещается на официальных сайтах управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей,

фармацевтической промышленности и биотехнологиям, Главного управления Алтайского края по труду и социальной защите.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1 Цели Конкурса:

- развитие профессионального мастерства, повышение престижа профессии пекаря;
- пропаганда лучших традиций хлебопечения;
- популяризация продукции лечебно-профилактического назначения;
- формирование современной культуры производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2.2 Задачи Конкурса:

- демонстрация профессионального мастерства пекарей Алтайского края;
- изучение и распространение опыта по обеспечению населения региона качественной хлебопекарной продукцией.

3. Условия проведения и требования к участникам Конкурса

3.1 Конкурс проводится среди пекарей предприятий хлебопекарной отрасли Алтайского края.

3.2 К участию в конкурсе допускаются работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации, независимо от формы собственности и организационно-правовой формы, а также обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «образовательная организация»).

3.3 Кандидаты на участие в Конкурсе представляют Организаторам по адресу: 656056, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 63 оригиналы следующих документов (предварительно необходимо направить сканированные копии на электронную почту *meritocrat@yandex.ru*, *630549@mail.ru*):

- личное заявление участника конкурса (Приложение 1);
- заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (Приложение 2);
- копии паспорта (первый лист и прописка), ИНН и СНИЛС, заверенные кадровой службой направляющей организации;
- согласие на обработку персональных данных (Приложение 3)

3.4 Документы для участия в Конкурсе подаются до 27 мая 2016 года.

3.5 Сырьё (мука, масло растительное, дрожжи) и технологическое оборудование предоставляются Организаторами по месту проведения

конкурса.

Весь необходимый инвентарь, формы, листы, а так же дополнительное сырье, отделочные материалы (мак, кунжут и т.д.), полуфабрикаты и закваски обеспечиваются участниками самостоятельно.

Организация, образовательная организация при направлении работника или обучающегося для участия в Конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты.

Расходы на проезд и проживание работников организаций, обучающихся образовательных организаций - участников Конкурса возмещаются за счет средств работодателя, образовательной организации соответственно.

Конкурс проводится на базе ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» по адресу г. Барнаул, пр. Ленина, 46, к. П.

Дата проведения Конкурса - 8 июня 2016 года.

Продолжительность Конкурса - один день.

О дате и времени награждения участников конкурса будет сообщено дополнительно.

4. Конкурсная программа

Конкурсная программа предусматривает проведение следующих этапов:

4.1 Теоретическая часть включает 20 вопросов и предполагает тестирование по следующим разделам:

- требования к основному и дополнительному сырью;
- технологические характеристики хлеба и хлебобулочных изделий;
- дефекты хлебобулочных изделий, причины и способы их предупреждения;
- санитарные требования;
- требования техники безопасности на рабочем месте.

4.2 Практическая часть включает в себя:

- выполнение полного технологического цикла выпечки хлеба по традиционной рецептуре из пшеничной муки 1 сорта, (замес опары, замес теста, разделка, расстойка, выпечка хлеба) в количестве 6 шт., развес хлеба в остывшем виде 0,550 кг, соответствующего требованиям ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.

- выпечка булочных изделий: рожок обсыпной из муки высшего сорта, развес 0,200 кг в количестве 4 шт., соответствующего требованиям ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия.

4.3 Домашнее задание

Презентация хлеба для здорового питания, обогащенного витаминами и минеральными веществами (с добавлением муки из зерна крупяных культур, солода, цельнозерновой (обойной) муки, муки из диспергированного зерна, ржаной цельносмолотой муки; с добавлением злаков и зерновых хлопьев; из мучных композитных смесей; с различными добавками функционального назначения (семя подсолнечника, орехи и другое) и прочее).

Выпечка осуществляется участником конкурса на базе направляющей организации. Готовое изделие предоставляется для оценки экспертной рабочей группе с приложением краткого описания его достоинств.

4.4 Критерии оценки:

- теоретический экзамен (*максимальная оценка – 20 баллов*);
- оценка качества выпеченного хлеба по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества выпеченного рожка обсыпного по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества выпеченного рожка обсыпного по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка рабочего места и внешнего вида участника Конкурса (*максимальная оценка – 5 баллов*);
- оценка соблюдения участником Конкурса требований техники безопасности и охраны труда (*максимальная оценка – 5 баллов*).

Оценка домашнего задания: по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху, оригинальности рецептуры, пищевой ценности (*максимальная оценка – 35 баллов*). Полученные на данном этапе Конкурса результаты не входят в общий зачет участника и оцениваются по дополнительной номинации.

При подведении итогов также производится оценка профессиональных навыков по всем конкурсным заданиям по 10-бальной системе:

- 1) соблюдение режима и параметров выпечки;
- 2) соблюдение санитарно-гигиенических норм;
- 3) подготовка рабочего места, инструмента;
- 4) соблюдение технологической документации.

5. Награждение участников конкурса

5.1 Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение перечисленных в п. 4 заданий.

В случае равенства количества баллов у нескольких участников конкурса победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов экспертной рабочей группы, решение принимается простым большинством голосов. Решающий голос имеет председатель группы с правом присуждения добавочного балла.

5.2 Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается всеми членами экспертной рабочей группы.

5.3 Победители Конкурса награждаются дипломами и денежными премиями за 1 место – 50 тыс. руб., 2 место – 40 тыс. руб., 3 место – 30 тыс. руб.

Экспертная рабочая группа оставляет за собой право учреждения дополнительных номинаций.

5.5 Соблюдение условий данного положения контролируется Организаторами.

5.6 Награждение победителей и призеров конкурса проводится в торжественной обстановке. Победители и призеры конкурса награждаются дипломами Губернатора Алтайского края, получают денежные поощрения и (или) памятные подарки.

6. Финансовое обеспечение проведения конкурса и выплата денежного поощрения победителям и призерам конкурса

Финансовое обеспечение расходов, связанных с проведением конкурса и выплатой денежного поощрения (вручением памятных подарков) победителям и призерам конкурса, осуществляется в рамках государственной программы Алтайского края «Содействие занятости населения Алтайского края» на 2015 - 2020 годы, утвержденной постановлением Администрации Алтайского края от 22.10.2014 № 492, в пределах бюджетных ассигнований краевого бюджета, предусмотренных на реализацию мероприятия «Проведение ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», а также ведомственной целевой программы «Молодежь Алтая» на 2014 - 2016 годы, утвержденной постановлением Администрации Алтайского края от 28.12.2013 № 703, по согласованию с Главным управлением образования и молодежной политики Алтайского края.

Обеспечение финансовых расходов, связанных с поощрением победителей и призеров конкурса, организацией и проведением конкурса, может осуществляться также из иных источников, за счет средств социальных партнеров (работодателей и профсоюзов).

7. Прочие условия

Организаторы Конкурса оставляют за собой право вносить изменения в настоящее Положение по мере накопления опыта его проведения.

Заявка
на участие в краевом конкурсе профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь»

Наименование направляющей организации

Реквизиты

Юридический адрес учреждения

Ответственное лицо

Контактные телефоны учреждения и ответственного лица (в т.ч. электронная почта и номер мобильного телефона)

(Ф.И.О. полностью, должность)

Анкета участника конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь»

Фамилия, имя, отчество участника (полностью)

Профессия

Квалификация

Дата рождения участника конкурса

Общий стаж работы (в т.ч. в отрасли хлебопечения)

Стаж работы на данном предприятии

Звания, награды, поощрения

Увлечения

Адрес места регистрации жительства

Паспортные данные

ИНН

Номер страхового свидетельства пенсионного страхования

Руководитель организации _____

Подпись

(Ф.И.О.)

Место печати

Начальнику управления
Алтайского края по пищевой,
перерабатывающей,
фармацевтической
промышленности и
биотехнологиям

Т.А. Зелениной

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных

Я _____,
(фамилия, имя, отчество)
документ, удостоверяющий личность _____ № _____
(вид документа)
выдан _____,
(кем и когда)
зарегистрированный (ая) по адресу: _____

даю свое согласие управлению Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям; Главному управлению Алтайского края по труду и социальной защите на обработку своих персональных данных, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, обезличивание, блокирование, уничтожение персональных данных, а также на передачу такой информации третьим лицам, в случаях, установленных нормативными документами вышестоящих органов и законодательством.

Настоящее согласие действует бессрочно.

В случае неправомерного использования предоставленных данных я имею право в любое время отозвать данное согласие.

Подтверждаю, что ознакомлен (а) с положениями Федерального закона от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных», права и обязанности в области защиты персональных данных мне разъяснены.

« ____ » _____ 2016 г.

Подпись

ФИО

Начальнику управления

Алтайского края по пищевой,
перерабатывающей,
фармацевтической
промышленности и
биотехнологиям

Т.А. Зелениной

от _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к участию в краевом конкурсе «Лучший по профессии» по номинации «Лучший пекарь».

С порядком ознакомления конкурса ознакомлен(а) и согласен(на).

« ____ » _____ 2016 г.

Подпись

ФИО